

GIORNALE 100% PANETTIERI



30 AÑOS
URTE
ANS
YEARS
1994 - 2024

Siamo esclusivamente panettieri.

Tutti i nostri pani sono privi di additivi e conservanti.

Lavoriamo con i più grandi marchi europei.



Siamo un'azienda familiare di medie dimensioni. Fin dai nostri inizi, 30 anni fa, e ancora oggi, rimaniamo fedeli al pane. In ogni momento decisivo, il nostro impegno è rimasto fermo: il pane è un alimento in cui crediamo ed è la base della nostra alimentazione.

Offriamo un pane sano in tutta la nostra gamma.

.....

La nostra origine è rustica. Siamo nati producendo ciabatte e siamo rimasti fedeli alle nostre radici: migliorando la qualità, ampliando la nostra gamma di pani e pani rustici e facendo in modo che le altre gamme traggano vantaggio da questo know-how tradizionale.



Il contributo di Okin per lo sviluppo sostenibile.



OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



Salute e benessere
Health and wellbeing



Energia verde
Green energy



Uso intelligente dell'energia
Intelligent use of energy



Materie prime a km 0 e sostenibili
Zero mile and sustainable raw materials



Economia circolare e lotta allo spreco
Circular economy and fight against waste



Ridurre l'impronta di carbonio
Carbon footprint reduction

Il nostro pane

CATALOGO 100% PANE

SENZA ADDITIVI O CONSERVANTI

CM.	0	10	20	30	40	50	REF.	NOME	PESO	UNITÀ CARTONE	CARTONI PER PALLET	ALTEZZA PALLET MASS. (m)									
PREMIÈRE		Q204A	Filoncino Première 130	130g	50	28	2	5	●											●	
		Q201A	Première 270	270g	28	24	2	16-18	●											●	
		Q200A	Première 330	330g	22	28	2	16-18	●											●	
		Q202A	Première 380	380g	18	28	2	20	●											●	
EKO		P465A	Baguette Bio	285g	32	28	2	16	●	●										●	
ZEREA+		P140A	Panino Semi e Cereali	55g	120	28	2	0	●										●	●	
		P468A	Rombo Semi e Cereali	80g	56	48	1,8	5	●										●	●	
		Q203A	Baguetina Semi e Cereali	150g	50	28	2	5	●										●	●	
		Q210A	Demi Baguette Semi e Cereali	150g	50	28	2	5	●										●	●	
		Q205B	Baguette Semi e Cereali	280g	30	30	2	16	●										●	●	
		P460A	Pane Semi e Cereali	345g	28	28	2	18	●										●	●	
RUSTIKOS		C109C	Ciabatta Pavé	260g	30	28	2	16-18									●	●	●	●	
		C113D	Filone Rustico	295g	20	30	2	15-17	●								●	●	●	●	
		C134D	Nova Celta "Gallega"	295g	21	28	2	15-17	●								●	●	●	●	
		C115B	Baguette Tradizionale	300g	28	28	2	14-16	●								●	●	●	●	
		C141A	Baguette Charmante	305g	25	28	2	10-12	●								●	●	●	●	
		C101C	Tronquete Ciabatta	360g	30	24	2	18-20	●								●	●	●	●	
		C112C	Ciabatta Okin 1994	360g	22	24	2	18-20									●	●	●	●	
		C124B	Baguette Mediterranea	400g	24	28	2	16-18	●								●	●	●	●	
		C407F	Pane Okin 1994	460g	21	24	2	18-20									●	●	●	●	
		C100C	Ciabatta Tradizionale	460g	22	24	2	18-20									●	●	●	●	
GASTRO		P458A	Panino Gourmet di Segale	92g	84	28	2	14	●										●	●	
		P121C	Viena Gourmet	120g	80	24	2	15											●	●	
		P453A	Pane alle Uvetta 7.5% e Noci 5%	230g	42	28	2	18													
		P471A	Pane al Mais 12%	345g	28	28	2	20													
INTEGRAL		P139A	Panino Gourmet Integrale 30 %	55g	130	24	1,9	0									●	●	●	●	
		C146A	Mini Ciabatta 100% Integrale	80g	100	28	2	15	●								●	●	●	●	
		P469D	Viena Gourmet Integrale 51%	120g	80	24	1,9	15									●	●	●	●	
		P141A	Baguette 100% Integrale	250g	27	30	2	20									●	●	●	●	

Il nostro pane

PRODOTTI SU RICHIESTA IN BASE AL VOLUME ANNUO MINIMO RICHIESTO

AKUA®	NOVITÀ		E140A	Baguette Akua	270g	25	28	2	13-16		24H	
	NOVITÀ		E134C	Maestro nature	300g	22	24	2	13-16		24H	
	NOVITÀ		E135A	Maestro semi e cereali	300g	22	28	2	13-16		24H	

⚠️ Offriamo referenze esclusive per i nostri clienti.

- Sacchetti di pane su richiesta.
 - Gamma di pane preconfezionato su richiesta.

I dati pubblicati in questo catalogo sono corretti, salvo errori tipografici.

Nuovi prodotti

NOVITÀ

Scopri la nuova linea di pane FRIZZANTE!

Il pane cristal si distingue per la sua mollica areata e la sua estrema leggerezza. Ha un impasto molto più idratato del normale; tanto che la sua percentuale di idratazione raggiunge l'80%. Anche la crosta, croccante e friabile allo stesso tempo, gli ha conferito grande popolarità nel settore dell'ospitalità

.....



NOVITÀ

Con crusca e germe di grano

Nella ricerca di un profilo nutrizionale ottimale, in Okin abbiamo sviluppato una gamma di pane con farina di frumento integrale. Gustosi, ricchi... Di quelli che quando inizi a mangiarli non riesci più a smettere. Pane fatto con cura e con gli ingredienti più naturali.

PANE INTEGRALE
okin
INTEGRAL
• BY OKIN •
CLEAN LABEL

I nostri simboli

.....

I tempi e le temperature di cottura ottimali, nonché lo sbrinamento del prodotto sono indicativi e possono variare a seconda del forno e/o del peso del pezzo. Nelle misure dei panì può esserci una variazione di ±1 o ±2 cm.



LIEVITO MADRE

Più sapore, maggiore digeribilità, migliore conservazione, crosta sottile, mollica croccante.



DOPPIA FERMENTAZIONE

Più sapore, maggiore digeribilità, migliore conservazione, crosta sottile, mollica croccante e alveolata.



ALTA IDRATAZIONE

Migliore conservazione, maggiore digeribilità, mollica elastica.



TEMPO DI COTTURA

Cottura a 200 gradi. Il tempo di cottura può variare a seconda del forno. Scongelare per 20 minuti a temperatura ambiente.



FONTE DI FIBRA

Alto contenuto nelle fibre.



FORNO IN PIETRA

Consistenza croccante, migliore conservazione.



FARINE BIOLOGICHE

Agricoltura biologica e sostenibile.



FARINE INTEGRALI

Apporto di minerali, fibre e acidi grassi vegetali. Migliori valori nutrizionali.



SCATOLA HORECA

Ottimizzazione dello spazio. Dimensioni: 398 x 296 x 278



READY

Pane cotto. Scongelare ed è pronto per essere mangiato.



VEGAN

Non utilizziamo alcun ingrediente di origine animale.



FONTE DI PROTEINE

Alto contenuto di proteine.



MADE IN ZUMAIA



ARTADI ALIMENTACION S.L.
B20682522
Pol. Industrial Jose María Korta, parc 5
20750 ZUMAIA (Gipuzkoa) SPAIN

Tel. +34 943 86 56 50
Fax: +34 943 86 56 51
okin@okin.es



Questo catalogo è stampato su carta riciclata al 100%.



WWW.OKIN.ES
WWW.MOMENTOSOKIN.ES

